426-19

1818

RECORDED

AUSGEGEBEN DEN 21. NOVEMBER 1898.

DUPLICATE

KAISERLICHES PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

№ 100426

KLASSE 53: Nahrungsmittel.

GEBR. HERBST in MAGDEBURG.

Verfahren zur Herstellung von Fleischbrot unter Verwendung von gedörrtem Fleisch.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 28. Dezember 1897 ab.

Zur Herstellung von Fleischbrot und dergl. bediente man sich bis jetzt folgenden Verfahrens: Das rohe Fleisch wurde in zerkleinertem Zustande mit dem Teig vermengt und in denselben eingeknetet, alsdann der Teig entsprechend geformt und gebacken. Die nach diesem Verfahren mit rohem Fleisch vermengten Brote erhalten niemals, selbst nicht mit Zuhülfenahme von treibenden (künstlichen) Lockerungsmitteln, die nothwendige Porosität, da das rohe Fleisch nicht ausdehnungsfähig ist und aufserdem durch den umhüllenden Teig seiner weichen, wasserhaltigen Gewebe halber am Ausdehnen verhindert wird. Da aber nun einerseits durch die Porosität das Fleisch leichter zerkaubar wird, dadurch besser einzuspeicheln und die Ausnutzung der darin enthaltenen Nährstoffe eine vollständigere ist, so dafs derartiges Fleisch selbst von kranken und schwachen Magen vertragen werden kann, andererseits nach Ansicht des Erfinders durch künstliche Lockerungsmittel (Backpulver, Hefe, Sauerteig) eine Verschlechterung der Waare — bestehend in Zersetzung, Pilz- oder Keimbildung — eintritt, so wird, um diese Uebelstände zu beseitigen und ein gutes Fleischbrot zu beschaffen, nach vorliegender Erfindung folgendes neue Verfahren angewendet.

Das zur Verwendung gelangende Fleisch wird gedörrt und auf besonderen Maschinen zerkleinert, und zwar nicht mehlartig, sondern schrot- und kornartig, um zu ermöglichen, dafs das Fleisch bezw. die Fasern desselben im Stande sind, sich durch Einwirkung heifser Wasserdämpfe schwammartig auszudehnen, was bei einem zu fein geriebenen sogenannten Fleischmehle nach der Vermischung mit einer festen, ungegohrenen Teigmasse unmöglich wäre. Dieses so zubereitete Fleisch wird erst dann der aus Mehl und Wasser bestehenden Teigmasse zugesetzt, wenn die Teigmischung völlig beendet ist und die Teigmasse eine consistente Gestalt angenommen hat und völlig erkaltet ist, so dafs keinerlei Einwirkung von Wasserdampf auf das Fleisch vor dem Passiren des Backofens mehr zu befürchten ist. Nunmehr findet so schnell als möglich die Zumischung des Fleisches und Formung der Teigmasse statt. Alsdann gelangt die so zubereitete Teigmasse in den heifsen Backofen, was zur Folge hat, dafs das Fleisch infolge der sich während der Backhitze entwickelnden heifsen Wasserdämpfe Wasser aufnimmt und sich daher schwammartig ausdehnt. Diese Dehnung und Aufschliefsung des Fleisches bewirkt nunmehr auch gleichzeitig eine Dehnung und Lockerung der gesammten Teigmasse. Nach dem Backprocesse gelangt das fertige Gebäck, wie es bei allen Brotconserven nöthig ist, in einen Trockenraum mit hoher Temperatur, um das Gebäck völlig auszutrocknen.

Patent-Anspruch:

Verfahren aur Herstellung von Fleischbrot und dergl., dadurch gekennzeichnet, dafs man ohne Lockerungsmittel (Backpulver, Hefe, Sauerteig) aus Mehl und Wasser einen Teig bereitet, in diesen gedörrtes, zerkleinertes Fleisch einarbeitet und das auf diese Weise hergestellte Gemenge nach beliebiger Formung bäckt, zu dem Zweck, das Brot mittels des beim Backen durch Wasseraufnahme quellenden gedörrten Fleisches locker zu machen.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.

20